

Daftar Pustaka

- Agustina, Mia. *Pengaruh Proporsi Tepung Tapioka Dan Tepung Terigu Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Fisika, Kimia Dan Organoleptik Bakso Ikan Nila (Oreochromis Niloticus)*. 2018. Phd Thesis. Universitas Brawijaya.
- Ali, A. A. *Mempelajari Pengaruh Sulfurisasi Dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Talas Lampung. Skripsi Sarjana Yang Tidak Dipublikasikan. Bogor: Institut Pertanian Bogor, 1996.*
- Anjalani, R., Astuti, M. H., & Pertiwi, F. D. 2020. Sifat Kimia Dan Organoleptik Bakso Daging Kerbau Dengan Penambahan Tepung Talas Lokal Pada Level Berbeda. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 45(1), 38-44.
- Anonim. 2006. *Standart Nasional Indonesia (SNI). Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori. Badan Standar Nasional.*
- Amelia, M. R., Nina, D., Trisno, A., Julyanty, W., Rafika, F., Yuni, H. A., & Miftachur, R. M. 2005. *Analisis Kadar Lemak Metode Soxhlet (AOAC 2005). Institut Pertanian Bogor.*
- Aryani, N. 2010. *Tepung Jagung Termodifikasi Sebagai Terigu. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.*
- Astawan, M., Koswara, S., & Herdiani, F. 2004. The Utilization of Seaweed (*Eucheuma cottoni*) to Increase Iodine and Dietary Fiber Contents of Jam and Dodol. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 15(1), 61-61.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. *Syarat Mutu dan Keamanan Bakso Ikan (SNI 7266 : 2014).*
- Dalilah, e. *Evaluasi nilai gizi dan karakteristik protein daging sapi dan olahannya. Skripsi. Program studi teknologi hasil ternak. Fakultas peternakan. Institut pertanian bogor, 2006.*
- De Garmo, E.P., W.G Sullivan., dan C.R. Candra. 1984 *Engineering Economi. 7th edition. Mc Millan Publ.Co. New York.*
- Fauziyah, L. N., Yulia, C., & Nikmawati, E. E. 2022. Daya Terima Bakso Ikan Nila dengan Substitusi Tepung Talas. *Jurnal Ilmu Gizi dan Dietetik*, 1(3), 210-215. Hermawan, A. R. (2022).

- Identifikasi *Escherichia Coli* (Iso 16649.3: 2015) Dan *Alt* (Sni 2332.3: 2015) Pada Bandeng (Chanos Chanos) Di Bkipm Surabaya Ii.
- Fillaili, S., Ningtyias, F. W., & Sulistiyani, S. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Tahu Terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Kadar Air Dan Daya Terima Bakso Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*). *Buletin Penelitian Sistem Kesehatan*, 23(4), 215–227.
- Gunawan, L. (2013). Analisa perbandingan kualitas fisik daging sapi impor dan daging sapi lokal. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 1(1), 146-166.
- Koswara, S. (2013). Teknologi pengolahan umbi-umbian. *Bogor: Research and community service institution IPB*.
- Lestari, E., Anindita, A. M., Badi'ah, A. N., Sayekti, T., & Fadly, W. 2022. Potensi Umbi Gadung sebagai Bahan Pengganti Tepung dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi. *Jurnal Tadris IPA Indonesia*, 2(1), 1-12.
- Lobo, Reni; Santoso, Joko; Ibrahim, Bustami. Karakteristik Dendeng Daging Lumat Ikan Tongkol Dengan Penambahan Tepung Rumput Laut *Eucheuma Cottonii*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 2019, 22.2: 273-286.
- Melia, S., Juliyarsi, I., & Rosya, D. A. 2010. Peningkatan Kualitas Bakso Ayam Dengan Penambahan Tepung Talas Sebagai Substitusi Tepung Tapioka. *Jurnal Peternakan*, 7(2), 62–69.
- Nasional, B. S. 2009. SNI 3751: 2009 Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan. BSN. Jakarta.
- Nubatonis, C. R., Malelak, G. E., Armadianto, H., Zainal, T. R., & Kale, P. R. 2022. Penggunaan Tepung Talas Sebagai Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Bakso Domba (*Using Of Taro Flour As A Substitute Of Tapioca Flour On Physicochemistryl And Organoleptic Characteristics Of Lamb Meatballs*). *Jurnal Nukleus Peternakan*, 9(2), 193-200.
- Nurhuda, H. S., & Rochima, E. (2017). Penambahan tepung karaginan terhadap tingkat kesukaan bakso ikan manyung. *Jurnal Perikanan Kelautan*, 8(1).
- Nurnasari, A. D. Erda. 2019. Keanekaragaman Tumbuhan Umbi-Umbian Di Kaki Gunung Raung Sumberjambe Jember *Diversity Of Tubers Plants In Mountain Foot Raung Sumberjambe Jember*. 1–13.

- Otegbayo, B. O., Samuel, F. O., & Alalade, T. 2013. Functional properties of soy-enriched tapioca. *African Journal of Biotechnology*, 12(22).Purnomo, H., & Rahardyan, D. (2008). Indonesian traditional meatball. *International Food Research Journal*, 15(2), 101-108.
- Pratiwi, T., & Hakiki, D. N. 2021. *The Effect Of Variation Of Tapioca Flour On The Level Of Likes Of Milkfish Presto (Channos Channos Forsk) Meatballs*. *Food Scientia: Journal Of Food Science And Technology*, 1(2), 131-141
- Puspitasari D. 2008. Kajian Substitusi Tapioka dengan Rumput Laut (*Euचेuma Cottoni*) pada Pembuatan Bakso [Skripsi]. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Putra, A. S. 2019. Putra, Andyka Syah. *Peningkatan Kualitas Bakso Daging Sapi Dengan Penambahan Tepung Talas (Colocasia Esculenta, L. Schott)*. 2019. Phd Thesis. Universitas Ciputra Surabaya.
- Rahmiati TM, Purwanto YA, Budijanto S, Khumaida N. 2017. Sifat Fisikokimia Tepung Dari 10 Genotipe Ubi Kayu (*Manihot Esculenta Crantz*) Hasil Pemuliaan (*Physicochemical Properties Of Cassava Flour (Manihot Esculenta Crantz) Of 10 Breeding Genotypes*). *Agritech* 36(4): 459.
- Rostianti T, Hakiki D, Ariska A, Sumantri S. 2018. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Talas Beneng Sebagai Biodiversitas Pangan Lokal Kabupaten Pandeglang. *Gorontalo Agriculture Technology Journal* 1(2): 1.
- Samiaji, P. G. (2022). Perbedaan Daging Ayam Petelur Jantan Dan Daging Ayam Joper Jantan Terhadap Nilai Ph Dan Keempukan Bakso.
- Savoia, D. (2012). Plant-derived antimicrobial compounds: alternatives to antibiotics. *Future microbiology*, 7(8), 979-990.
- Setiawan, S. E. A. 2023. *Pengaruh Rasio Tepung Tapioka Dan Tepung Hunkwe Terhadap Karakteristik Dan Tingkat Penerimaan Panelis Pada Produk Collagen Paper*. Phd Thesis. Universitas Katholik Soegijapranata Semarang.
- Soeparno,1994. Ilmu Dan Teknologi Daging.Edisi Kedua. Gajah Mada. University Press.Yogjakarta.
- Sukmawati, T. F. 2022. Sereal Umbi Satoimo (*Colocasia Esculenta Var. Antiquorum*) Produk Pangan Anti Diabetes Melitus Dalam Masa Adaptasi Kebiasaan Baru. *Healthy : Jurnal Inovasi Riset Ilmu Kesehatan*, 1(4), 202–211. <https://doi.org/10.51878/Healthy.V1i4.1718>

- Warnelis, G. S., & Komala, R. 2023. Pemberian Tepung Talas (*Colocasia esculenta*) Sebagai Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Organoleptik Bakso Ayam. *Jurnal Tropicalanimal*, 1(1).
- Winarno, F. 2018. *Agaricus Bisporus, Jamur Champignon*. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G., 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yani, S. D. 2016. Karakteristik Bakso Dari Campuran Tepung Edamame Inferior (*Glycine Max L.*) Dan Gluten Dengan Variasi Jumlah Tapioka Sebagai Bahan Pengisi.
- Zebua, E. A., Rusmarilin, H., & Limbong, L. N. 2014. Pengaruh perbandingan kacang merah dan jamur tiram dengan penambahan tapioka dan tepung talas terhadap mutu sosis. *Ilmu Dan Teknologi Pangan J. Rekayasa Pangan Dan Pert*, 2(4).